Sambal Goreng Asem Manis Ajam

Zoetzure sambal goreng met kip

Gerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Kooktechniek: Fruiten & smoren

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

 Koekenpan (wadjan/wok) voor het bakken van de boemboe en kip. Met deksel te gebruiken om te smoren

Ingrediënten

250 gr kipfilet
1 theel. tamarinde *(bijv. pitloze versie van Flower Brand – kunnen toch pitten inzitten, dus goed checken). 1 theel. vaste massa in*

*4 eetl. water laten weken. Fijnmaken met schone vingers en pitten verwijderen. Een poosje laten staan voor gebruik*
3 theel. goela djawa (Javaanse suiker)
50 ml wijnazijn (goede kwaliteit)
3 eetl. arachideolie

1 theel. zout

Boemboe ingrediënten

5 sjalotten (of 2 rode uien)
3 tenen knoflook
2 theel. sambal badjak *(bevat zout, dus oppassen met direct zout toevoegen. Eerst afproeven)*

½ theel. trassi

3 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Eerst de kip wassen onder de kraan, drogen met keukenpapier, dan in kleine reepjes snijden (bij 3 bij 1 cm).

Fruit de boemboe in een wadjan voor ongeveer 5 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*).

Voeg extra 3 eetl. olie toe, dan het vlees en bak dit mee tot de kip gaar is en het geheel een beetje begint te bruinen. Voeg dan het asem/tamarindewater toe en laat het geheel nog 5 minuten stoven (deksel op wadjan). Vervolgens de suiker en de azijn toevoegen en het geheel laten sudderen voor een paar minuten totdat de suiker is opgelost. Dan de wadjan van het vuur halen, het gerecht laten afkoelen en koel wegzetten/bewaren.

Serveertips

Zoetzuur bijgerecht koel serveren met er over heen rijk bestrooide blokjes rode paprika en komkommer